

Ail confit et son huile parfumée

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 35 min

Recette pour votre
Cook'in



INGRÉDIENTS

Pour les gousses d'ail confites

- 250 g de grosses gousses d'ail roses (3 têtes environ)
- 2 petites branches de thym effeuillées
- 2 petites branches de romarin effeuillées
- 12 grains de poivre blanc
- 10 g de gros sel de Guérande
- 500 g de d'huile d'olive

Pour la conservation

- 1 bocal en verre type pot de confiture

Astuce:

- 1 bouteille en verre

PRÉPARATION

POUR LES GOUSSES D'AIL CONFITES

Placer le fouet sur les lames. Séparer et éplucher les gousses des 3 têtes d'ail. Mettre les gousses pelées avec les branches de thym et romarin effeuillées, le sel et le poivre. Retrouvez mon astuce sur le club ou votre robot [ici](#). Couvrir d'huile d'olive (env. 500 g). (sur la photo je n'avais pas encore effeuillé mon romarin) Laisser mijoter 30 minutes - 90°C - vitesse 2 (sans verre doseur). Cuire à nouveau 5 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur)

POUR LA CONSERVATION

Transvaser dans un bocal en verre type pot de confiture. Les gousses doivent être recouvertes d'huile. Fermer le pot, le retourner et laisser refroidir.

ASTUCE:

Conserver le surplus d'huile dans une bouteille. Servez-vous de cette huile aromatisée pour vos salades ou pour vos pizzas et fougasses ...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Ail, thym, romarin, sel, poivre, huile d'olive	30 min	90°C	2	
		5 min	100°C	2	

<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/ail-confit-et-son-huile-aromatisee>

<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/astuce-eplucher-de-lail-en-toute-simplicité>

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)